

供应牛肉丸加工设备全自动大型肉类肉丸加工打浆机

产品名称	供应牛肉丸加工设备全自动大型肉类肉丸加工打浆机
公司名称	山东省诸城市科盛食品机械有限公司
价格	23000.00/台
规格参数	品牌:科盛 型号:GDJ-100 功率:11
公司地址	山东省潍坊市诸城市龙都街道工业园区
联系电话	18366566994

产品详情

产品说明：变频调速打浆机是肉丸、贡丸、鱼丸、台湾烤肠等多种肉制品（特别为中高档产品）的主要打浆设备，其产品的口感效果、组织结构、成本控制等技术环节均在于打浆机的选用。所产的肉浆比高速类打的肉浆富有口感，不同普遍效果，工作稳定，产量高质量好，升温低、其工作原理调速使用先慢揉将肉抱团拉丝，慢慢加工成泥浆后无极变速拍打，使肉类纤维中发货最大的吸水量和重组织性强，使到所产肉丸制品等松脆有弹性，能漂浮于水面，蒸煮不裂开，火锅极佳。

同时可以搅拌各种肠类和原料，如贡丸、鱼丸、包心鱼丸馅料、鱼肉卷、海螺丸、肉饼、热狗肠、牛肉丸等等各种肉制品、鱼制品馅类制品搅拌之用。

本机规格100l、200l、350l多种规格。采用电磁调速及变频螺旋齿轮箱输出变速两种型理设计，满足不同使用客户的直接要求和经济效益，特有的无极调速功能和独特的搅拌叶（扭肋拍打）设计使拌出的肉馅纤维细化，并使用纤维的动物蛋白能游离析出，以保证肉馅拌和均匀并使之呈蓬松状态，加入调味汁液能充分吸收饱和。以保持馅的松、鲜、嫩、口感味道优异的特点，机器接触食品的部位均采用304不锈钢制造操作主便，稳定可靠，实是打浆生产之理想设备。

- l 采用大扭矩低速重载传动设计，工作稳定，马力强悍。
- l 接触部位和整桶采用304不锈钢制造，符合卫生条件清洗方便
- l 扭肋刀板精简设计，打浆顺畅、搅打均匀、升温低、出产效益高

本机特点：变频调速打浆机选用全不锈钢制作，开机2-3分钟即可完成打肉、配料、搅拌成浆等过程。生产过程中改善了肉质脂肪纤维，生产出的丸子外表光滑细嫩、低脂、口感爽脆，弹性好，韧性好，是潮州贡丸的专用设备。技术参数：型号 产量kg/罐 容量kg 电源v 功率kw 打浆速度 外形尺寸mm

gdj-350	350											
350 380	31.5	变频无级调速	2100 × 1300 × 2100	gdj-150	150	150	380	15	变频无级调速	1750 × 630 × 1850	gdj-100	
100	100	380	11	变频无级调速	1500 × 480 × 1650	gdj-50	50	50	380	5	变频无级调速	1150 × 1200 × 600